



EVALUACIÓN DEL EFECTO DE DESNATURALIZACIÓN SOBRE LECHE DE VACA POR TRATAMIENTO TERMICO EMPLEANDO LA TECNICA DE FTIR

Juanita Barajas Flores¹, Raúl Delgado Macuil¹, Orlando Zaca Moran¹, Marlon Rojas López¹ y Héctor Ruiz Espinoza²

1 Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada, 2 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
juaniss9023@hotmail.com

En México se estima una producción de leche de 11 mil millones de litros anuales y se prevé que para el 2020 sea una producción de 12.5 mil millones de litros con un uso industrial de 6.6 mil millones de litros², aunado el incremento de la producción de leche es importante darle un mayor valor agregado. La pasteurización se ha utilizado desde hace muchos años como tratamiento para la eliminación de microorganismos patógenos en el proceso de productos lácteos, actualmente se ha documentado que este un efecto en la desnaturalización de las proteínas lácteas por ello representa un área importante de investigación, para la obtención de productos con mejores propiedades^{1,3}. En el presente estudio se demostro la desnaturalización proteica cuando la muestra se trató a 72 °C por 15 s. esto mediante la técnica de espectroscopia de infrarrojo. 1. Martínez Valencia, B (2013). Análisis por espectroscopia de infrarrojo de la agregación de β -Lactoglobulina de leche bovina por efecto de diversos procesos de pasteurización (térmica, no térmica y mixta). (Tesis de maestría). Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada. IPN. 2. SAGARPA. (2011). SFA SAGARPA Perspectivas de largo plazo para el sector agropecuario de México 2011-2020., 43. 3. Zimmerman-Stein, K., & Ruiz-Espinoza, H. (2010). Estructura y funcionalidad de proteínas lácteas: Efecto de modificaciones inducidas por métodos físicos, químicos y enzimáticos. Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos.